№ 3

Домашние заготовки

ДОМАШНИЙ ПОГРЕБОК

Лучшие рецепты консервирования

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

С помощью этой книги даже самые неопытные хозяйки смогут удивить домашних хрустящей квашеной капусткой и маринованными огурчиками, выставив на стол душистое варенье и вкуснейший мармелад из слив или абрикосов.

Если за плечами у вас солидный кулинарный стаж, то и вам эта книга пригодится. Почему бы не порадовать гостей икрой из зеленой фасоли или острой болгарской лютеницей? А к чаю будут очень кстати смоква и пастила. Любители экзотики тоже найдут для себя интересные рецепты: стебли борщевика в сахаре, варенье из тыквы или моркови и дынный мед.

А для дачников и огородников эта книга просто незаменима! Ведь здесь собраны рецепты заготовок овощей и фруктов, которые растут в наших широтах. Выбирайте: соленья или маринады, сушеные или замороженные ягоды, фрукты и овощи, соки, сиропы или компоты.

- Домашний погребок
  - Перец салатный
  - Арбузы, соленные в рассоле
  - Баклажаны по-гречески
  - Баклажаны, фаршированные морковью
  - Засолка капусты
  - Засолка капусты по-болгарски
  - Засолка капусты по-гурийски
  - Засолка фаршированной капусты
  - Засолка цветной капусты
  - Капуста, квашенная по-грузински
  - Арбузы соленные
  - Консервированные огурцы
  - Огурцы пастеризованные
  - Огурцы соленные
  - Кабачки и патиссоны соленные
  - Помидоры, консервированные дольками
  - Помидоры, фаршированные по-болгарски
  - Помидоры в томатном соке
  - Помидоры «Пикантные»
  - Помидоры с кукурузой
  - Малосольная квашеная капуста
  - Соленый болгарский перец
  - Цуккини с грибами
  - Чесночные баклажаны

- ○ Квашеные баклажаны, фаршированные морковью и пастернаком
- ○ Фаршированные квашеные баклажаны с луком, капустой и морковной ботвой
- ○ Солянка из кабачков
- ○ Салат «Кубанский» (очень вкусный)
- ○ Коренья маринованные
- ○ Морковный салат из хрена и яблок
- ○ Свекла маринованная с черной смородиной
- ○ Зелень маринованная
- ○ Салат «Черная редька»
- ○ Икра из баклажанов с зеленью петрушки
- ○ Лук фаршированный, маринованный
- ○ Луковый салат маринованный
- ○ Овощная смесь, маринованная с яблоками
- ○ Петрушка маринованная
- ○ Овощная смесь, маринованная с зелеными помидорами
- ○ Овощная смесь маринованная
- ○ Помидоры и лук с острым перцем маринованные
- ○ Сельдерей маринованный (коренья)
- ○ Сельдерей маринованный (зелень)
- ○ Капустные листья, фаршированные овощами
- ○ Капустные листья, фаршированные овощами, консервированные
- ○ Баклажаны квашенные, фаршированные пастернаком и морковью
- ○ Икра из баклажанов и моркови
- ○ Помидоры, фаршированные овощами
- ○ Помидоры, соленные по-грузински
- ○ Баклажаны квашенные, фаршированные сельдереем и луком
- ○ Гювеч
- ○ Перец с томатным соусом и овощами для приправы
- ○ Закуска «Россиянка»
- ○ Икра из баклажанов и кабачков
- ○ Салат из огурцов-I
- ○ Салат из огурцов-II
- ○ Крыжовник с укропом и чесноком
- ○ Лечо I
- ○ Лечо II
- ○ Лечо III
- ○ Лечо IV
- ○ Маринованные кабачки

- ○ Сладкий перец, зажаренный с хреном
- ○ Заготовка из щавеля, петрушки и укропа с солью
- ○ Рыжики соленные
- ○ Заправка из сливы с чесноком
- ○ Варенье из абрикосов с грецкими орехами
- ○ Мармелад из абрикосов
- ○ Мармелад из абрикосов с яблоками
- ○ Варенье из абрикосов «Сюрприз»
- ○ Варенье из брусники с яблоками и лимонами
- ○ Варенье из лесной земляники
- ○ Варенье из земляники с черникой
- ○ Варенье из винограда
- ○ Варенье из красной рябины I
- ○ Варенье из красной рябины II
- ○ Варенье из красной рябины на меду
- ○ Варенье из черноплодной рябины по-московски
- ○ Варенье из сока красной смородины с клубникой
- ○ Варенье из клюквы с цедрой
- ○ Варенье из яблок с черноплодной рябиной
- ○ Варенье из черной смородины «Отличное»
- ○ Варенье из кизила I
- ○ Варенье из кизила II
- ○ Варенье из барбариса
- ○ Варенье из японской айвы
- ○ Варенье из клюквы с яблоками
- ○ Варенье из желтых слив
- ○ Варенье из райских яблочек
- ○ Варенье из темно-синих слив
- ○ Варенье из слив с помидорами
- ○ Ананасный джем
- ○ Лимоны соленные
- ○ Лимонная и апельсиновая корка в соли
- ○ Апельсины с пряностями
- ○ Варенье из моркови, лимонов и бутонов календулы
- ○ Арбузное варенье (из мякоти)
- ○ Грушевое желе с корицей
- ○ Крыжовник соленный

Домашний погребок

Перец салатный

1 кг болгарского перца, 2,5 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 8 г лимонной кислоты.

Заливка: смешать сахар, соль и лимонную кислоту в 1 л воды.

Перец очистить от семян, бланшировать в кипящей воде 3 мин, затем охладить и разложить по банкам широкой частью вниз. Залить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде литровую банку — 15 мин, 2—3-литровую — 25 мин.

Арбузы, соленные в рассоле

Рассол: 1 ведро воды, 600–800 г соли.

Отобранные для засолки арбузы тщательно помыть холодной водой, для ускорения молочнокислого брожения проколоть кожуру в 10–12 местах острой деревянной палочкой или зубочисткой, плотно уложить в бочку. Бочку с арбузами укупорить и через шпунтовое отверстие залить рассолом 6–8 %-й концентрации, выдержать при температуре около 20 ºС в течение 2–3 дней. Затем бочку долить до самого верха рассолом, плотно закрыть шпунтовое отверстие деревянной пробкой, перенести бочку в прохладное место. Бочку с арбузами можно не укупоривать. Достаточно залить рассолом, сразу перенести, накрыть холстом, накрыть деревянной крышкой или блюдом и положить сверху гнет. Следить за тем, чтобы арбузы всегда были покрыты рассолом. При появлении плесени ее смывают. Хранить соленые арбузы рекомендуется при температуре от + 1º до —1º.

Баклажаны по-гречески

На 10 пол-литровых банок -3,6 кг свежих баклажанов, 2,8 кг репчатого лука, по 150 г зелени укропа и петрушки, 2,5 кг спелых томатов или 0,5 л томатной пасты, 3,5 ст. л. соли, 100 г сахара, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ст. л. молотого душистого перца, 700 г растительного рафинированного масла.

Мелкие баклажаны обжарить в прокаленном растительном масле. Перед обжаркой сделать посредине глубокий надрез, чтобы лучше прожарились. Можно вместо этого запечь в духовке. Мелко нарезанный лук обжарить, зелень измельчить. Смешать обжаренный лук, зелень и 40 г соли. Из томатов приготовить томатный соус. Можно использовать магазинную томатную пасту 28 %-й консистенции. Подготовленные баклажаны нафаршировать смесью лука и зелени. В банки налить немного томатного соуса, затем выложить фаршированные баклажаны и залить горячим (температура не ниже 80 °С) соусом. Стерилизовать при температуре 100 ºС пол-литровые банки 60 мин, литровые — 100 мин.

Баклажаны, фаршированные морковью

4 кг баклажанов, 1 кг моркови.

Маринад: 500 мл столового уксуса, 1 л воды, 1 кг репчатого лука, 2 стручка горького красного перца, 100 г корня петрушки, зелень петрушки, чеснок и соль — по вкусу.

Помойте баклажаны, проварите их до полуготовности, предварительно наколов вилкой и сделав продольный разрез на каждом. Затем баклажаны выложите на стол, накройте их доской, а сверху положите груз, чтобы сошли горечь и вода. Приготовьте фарш: сварите корень петрушки и морковь. Мелко нарежьте, добавьте измельченную зелень петрушки и укропа, лук, чеснок и горький перец. Все перемешайте, посолите и снова перемешайте. Этой смесью нафаршируйте баклажаны, уложите их плотно друг к другу в эмалированную кастрюлю, переложите душистой зеленью и залейте уксусом. Накройте крышкой и придавите сверху грузом. Через неделю баклажаны будут готовы. Разложите их по банкам, залейте жидкостью, в которой они мариновались, и закройте полиэтиленовыми крышками. Хранить такие баклажаны надо в прохладном месте.

Засолка капусты

Старинный рецепт быстрой засолки капусты.

Чтобы быстро приготовить капусту, квашенную кочанами, надо, очистив их от зелёных, неплотно прилегающих листьев, сложить в глубокую посуду и, залив подсоленным кипятком, снова довести жидкость до кипения. Затем выключить огонь, через полчаса вынуть кочаны из отвара и промыть холодной водой. Совершенно остывшие кочаны складывают неплотно в подходящую посуду и заливают рассолом, лучше огуречным. Квашенные таким образом кочаны укиснут менее чем за месяц.

Засолка капусты по-болгарски

На 50 кг капусты — 20 л воды и 1,6 кг соли.

Взять твердые белые кочаны средней величины и несколько красных — они придадут рассолу цвет. Кочаны очистить от верхних листьев, крест-накрест разрезать у основания кочерыжки и вверх кочерыжками уложить в кадку с отверстием для стока рассола.

На дно кадки, чтобы процесс квашения прошёл быстрее, нужно положить немного ячменя. Поверх кочанов уложить крестовину и груз. Для рассола соль растворить в кипящей воде. Если жидкость окажется мутной, процедить её через марлю. Залить рассолом так, чтобы он покрывал капусту.

Пока идёт засол, надо несколько раз сливать и снова заливать в бочку жидкость, тогда капуста просолится равномерно. В первую неделю рассол сливать через день, во вторую — через два-три дня, а затем — раз в неделю.

Засолка капусты по-гурийски

Очистить свеклу и нарезать её большими пластинками толщиной 0,5 см. Капусту (небольшие кочаны) разрезать на шесть-восемь кусков (пересекая кочерыжку), крупно нарезать чеснок и (по вкусу) сельдерей. Выложить на дно посуды слой свеклы, потом слой капусты, густо посыпать чесноком и сельдереем; затем опять положить слой свеклы, слой капусты и т. д. до верха. Вскипятить воду, залить капусту горячим рассолом (на 1 л воды — 1 ст. л. соли).

Засолка фаршированной капусты

На 1 л воды — 50 г соли, 1 ст. л. свекольного сока или кваса.

Рыхлые небольшие кочаны разрезать на четыре части, обдать крутым кипятком и в остывшую капусту между листиками положить кусочки яблок и моркови, корни петрушки и, если есть, домашние заготовки сливы и груши.

Можно в каждую четвертинку выкладывать одинаковые начинки, а можно в каждый листик одной четвертинки — разные.

Нафаршированные кочаны положить в кастрюлю и залить раствором из воды, соли, свекольного сока или кваса. Закрыть кастрюлю тканью, положить нетяжёлый груз и оставить в комнате на 5–7 дней. Хранить в холодном месте.

Засолка цветной капусты

Рассол: на 1 л воды — 50 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Головки цветной капусты тщательно помыть, очистить от листьев, разрезать на соцветия. Подготовленную капусту бланшировать 3–4 мин в кипящей подсоленной воде (1 г лимонной кислоты или 10 г поваренной соли на 1 л воды) и остудить в холодной. Плотно выложить капусту в подготовленную тару и залить холодным рассолом. Сверху накрыть холстом или марлей, положить деревянный кружок и гнёт.

Держать при комнатной температуре. Когда начнётся брожение (заливка помутнеет, на поверхности образуется пена), перенести капусту в холодное место.

Капуста, квашенная по-грузински

10 кг капусты, 3–4 кг свеклы, 200–600 г стручков острого перца, 0,6 — 1 кг сельдерея, 10–15 лавровых листов, 60-120 г зелени петрушки.

Заливка: на 10 л воды — 500–700 г соли.

Кочаны капусты разрезать на 8 частей, уложить в тару, перекладывая ломтиками свеклы, крупно нарезанной зеленью и перцем. Залить горячим рассолом. Далее поступать, как при обычном квашении капусты.

Арбузы соленные

Арбузы можно солить в бочонке или в банках. В бочонке их солят несколькими способами: в рассоле, в капусте, в арбузной мякоти, в песке, в яблоках. Для засолки взять зрелые (но не перезревшие) арбузы без трещин, вмятин и других повреждений, до 2 кг (для засолки в песке — до 5 кг). Солить следует осенью, т. к. в теплое время года арбузы быстро перекисают и становятся непригодными к употреблению. Консервировать указанным способом можно как тонкокорые, так и толстокорые арбузы, причем толстокорые меньше подвергаются деформации.

Консервированные огурцы

Огурцы на засолку должны быть некрупными, свежими, с черными колючками. Огурцы с белыми колючками на консервирование не годятся — это десертные, скоропортящиеся сорта. Банки с такими огурцами имеют обыкновение «взрываться». Не годятся и вялые, «пробковые» огурцы. Они пролежали слишком долго. Их лучше солить на еду, без закатывания в банки.

Огурчики моем, обрезаем с обеих сторон и замачиваем на 4–6 ч. Это необходимо, чтобы из огурцов ушел воздух. Банки и крышки к ним стерилизуем. Зелень на засолку тщательно моем и обдаем кипятком.

На 3-литровую банку уходит примерно 1,5–1,7 кг огурцов и 1,5 л воды. Степень просола огурцов зависит от размера огурцов и количества воды в банке. Т. е. чем меньше места осталось для воды, тем меньше соли окажется в ваших огурцах. Поэтому не стоит набивать банку по горлышко. Огурцы не должны быть выше «предплечья» банки.

Огурцы пастеризованные

На дно банки кладем крупно нарезанные листья хрена, черной смородины, вишни (не обязательно), ломаные стебли укропа, несколько горошин черного перца. Насыпаем 2 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара (все с верхом). Аккуратно выкладываем ошпаренные кипятком огурцы, бросая между ними разрезанные пополам зубки чеснока, и сверху -3—4 мелких помидора, лучше бурых. Эти помидоры придадут огурцам дополнительную, не уксусную, кислинку и предохранят банки от взрывания.

Заливаем крутым кипятком, закрываем крышкой и ставим на стерилизацию. Стерилизуем примерно 15 мин от момента закипания. Затем кладем еще пару зубков чеснока, наливаем 1 ст. л. уксуса и, в последнюю очередь, кладем зонтик укропа.

Не забывайте, что все это должно быть ошпарено кипятком. Закатываем банку, переворачиваем крышкой вниз и ставим на сутки в теплое место. Банка обязательно должна быть чем-то укутана для медленного остывания.

Огурцы соленные

Подготовка огурцов к засолке такая же, как в предыдущем рецепте.

Сначала мы солим огурцы холодным способом. Т. е. заливаем огурцы холодной соленой водой из расчета: 2 ст. л. соли на 1 л воды. Огурцы просаливаются примерно 2 суток, пока на поверхности воды не появятся пузырьки, и огурцы не потемнеют.

Затем огурцы и зелень вынимают из банок, рассол сливают в широкую кастрюлю или таз и доводят до кипения, снимая при этом пену. Огурцы и зелень вынимают из банок, ополаскивают холодной кипяченой водой и вновь укладывают. Затем огурцы заливают горячим рассолом и закатывают. Некоторые любят добавить немного уксуса.

Затем банки так же укутывают и ставят на медленное остывание.

Обратите внимание — вам может не хватить рассола для повторной заливки, потому что часть рассола выкипит. Поэтому стоит заранее солить огурцы в банке, чуть большей той, которую вы потом будете закатывать, или ставить на засолку дополнительную банку, которую вы потом не будете закатывать, а просто заберете из нее рассол.

Кабачки и патиссоны соленные

Рецепты приготовления кабачков и патиссонов разнообразны. Предлагаемый рецепт заготовки кабачков и патиссонов несложен в приготовлении, а блюда из кабачков и патиссонов — прекрасная закуска к вашему столу.

По 10 кг кабачков и патиссонов, 200 г укропа, 100 г эстрагона, 60–80 г хрена, 200 г листьев вишни или черной смородины.

Маринад: 5,7 л воды, 500 г соли, 500 г сахара, 3,3 л 9 %-го уксуса, несколько горошин черного перца.

Мелкие кабачки и патиссоны вымойте, наколите во многих местах деревянной иглой, срежьте до мякоти верхушки и выложите в банку ровными рядами, плотно, один к одному. На дно, между рядами, сверху положите пряную зелень. Банки 2–4 раза залейте кипящей водой без соли с выдержкой в 3–4 мин, а затем залейте горячим маринадом.

Помидоры, консервированные дольками

На 1 литровую банку — 1 зубок чеснока, 1–2 лавровых листа, 5 зерен черного перца, гвоздика, 1 луковица, 1 ст. л. растительного масла.

Заливка: на 1 л воды — 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара.

Мелкие красные помидоры разрежьте на 2 части, крупные — на 4. На дно литровой банки положите луковицу, нарезанную кольцами, банку туго набейте помидорами со специями (лавровый лист, перец, гвоздика), влейте сверху 1 ст. л. растительного масла, залейте помидоры кипящим рассолом и пастеризуйте при температуре 85 °С литровые банки 15 мин. Затем банки с помидорами закатайте.

Помидоры, фаршированные по-болгарски

6,5 кг помидоров, 600 г репчатого лука, 4 кг моркови, 250 г кореньев пастернака, 130 г кореньев петрушки, 130 г кореньев сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 100 г соли, 100 г сахара, 15 г красного острого перца, 10 г черного перца.

4 кг помидоров отобрать для фарширования. Со стороны плодоножки помидоры надрезать ножом и чайной ложкой выбрать мякоть. Остальные помидоры нарезать дольками и вместе с мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 мин. Лук очистить, измельчить и поджарить на растительном масле. Коренья очистить, измельчить и тоже обжарить. Зелень мелко нарезать.

Овощи смешать, добавив половину нормы соли, и фаршировать этой смесью помидоры. Отверстие с фаршем закрыть надрезанной частью помидора.

Фаршированные помидоры разложить по банкам, залить подогретым до 85–90 ˚С соусом и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 60 мин.

Помидоры в томатном соке

Помидоры; на 1 л томатного сока — 10 г соли.

Консервировать помидоры можно с кожурой и без кожуры. Плоды помидоров при консервировании без кожуры бланшируйте в кипятке 1–1,5 мин, а затем тут же охладите. Снимите кожуру с помидоров.

Томатный сок приготовьте из зрелых помидоров. Помидоры помойте, положите в кастрюлю и варите до тех пор, пока помидоры не разварятся, а затем протрите помидоры через сито.

В протертую помидорную массу добавьте соль (по 10 г на каждый литр сока).

Помидоры разложите по банкам, залейте помидоры доведенным до кипения томатным соком и пастеризуйте при температуре 80 °С 3-литровые банки 20 мин. Затем банки с помидорами закатайте.

Помидоры «Пикантные»

На 3-литровую банку — 2,5 л томатного сока, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 1/4 ст. мелко нарезанного чеснока, 1/4 ст. тертого хрена, 250 г салатного перца (2 раза пропущенного через мясорубку).

Отберите помидоры средней спелости, уложите помидоры в трехлитровую банку. Перезрелые помидоры хорошо промойте, положите в кастрюлю и поставьте на огонь, доведите до кипения. Когда помидоры станут совсем мягкими, протрите их через сито. В полученный сок-пюре положите соль, сахар. Смесь размешайте и поставьте на огонь. Когда сок закипит, тогда положите чеснок, хрен, салатный перец. Этим горячим набором залейте 3-литровые банки с отобранными помидорами. Пастеризуйте банки с помидорами: 3-литровые — 20 мин, литровые — 15 мин и сразу закатайте.

Помидоры с кукурузой

10 кг помидоров, 5 кг молодых стеблей кукурузы, 100 г листьев черной смородины, 5 горошин черного перца, 200 г укропа, 100 г петрушки, 500 г соли.

Отберите бурые твердые помидоры. На дно емкости положите листья черной смородины, которые нужно предварительно ошпарить кипятком. Томаты, пряности, молодые стебли и листья кукурузы промойте в холодной воде. На смородиновые листья положите слой кукурузных листьев, затем рядами — томаты и пряности. Молодые стебли кукурузы разрежьте на маленькие кусочки и переложите ими каждый ряд помидоров. Сверху накройте томаты листьями кукурузы и залейте водой. Насыпьте соль в чистый марлевый мешочек, положите его поверх кукурузных листьев так, чтобы он находился в воде. Сверху накройте деревянным кружком и положите гнет.

Малосольная квашеная капуста

Рассол: 3 л воды, 1 ст. соли.
На 1 средний вилок капусты -2 морковки.

Вскипятить рассол. Нашинкованную и перемешанную капусту и натертую морковь опускать в рассол на 1 мин и складывать в эмалированную посуду. На каждый слой капусты положить лавровый лист и душистый перец. Положить гнет. Через 2–3 дня проткнуть палочкой. Через 3–4 суток капуста готова, Держать в холодном месте.

Соленый болгарский перец

1 кг сладкого перца, по 200 г кореньев петрушки и сельдерея, 200 г цветной капусты, 4 зубка чеснока.

Заливка: 1 л воды, 1 л столового уксуса, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 лавровый лист.

Перец промойте, очистите от семян и нарежьте вдоль на полоски. Капусту и коренья мелко нарежьте. Подготовленные овощи сложите в эмалированную кастрюлю, чередуя их — при этом чеснок должен лежать на дне и сверху. Все пересыпьте солью и черным перцем, уплотните, чтобы овощи пустили сок, залейте горячим маринадом и выдержите 10–12 ч. Потом слейте заливку, доведите ее до кипения, залейте перцы. Когда заливка остынет, опять доведите ее до кипения и залейте в банки. После этого простерилизуйте банки и закатайте.

Цуккини с грибами

2 кг цуккини, 1 кг шампиньонов, 600 г маленьких луковиц, 4 зубка чеснока, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. разноцветного перца, 4 лавровых листа, пучок зелени укропа, 3 ветки розмарина.

Лук, чеснок почистите и нарежьте, положите в кастрюлю, залейте 10 ст. воды, дайте закипеть на среднем огне. Посолите, добавьте горошины цветного перца и лавровый лист. Шампиньоны почистите, помойте, положите в кипяток с приправами и поварите 5–7 мин на среднем огне. Цуккини очистите, порежьте на небольшие кусочки. Укроп и розмарин помойте, посушите. Грибы, цуккини, розмарин и укроп разложите по банкам, залейте приготовленным маринадом. Банки с цуккини и грибами простерилизуйте в течение 15 мин и закатайте.

Чесночные баклажаны

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 600 г чеснока, 200 г растительного масла, 0,5 ч. л. столового уксуса.

Баклажаны очистите и проварите в течение 10–15 мин в подсоленной воде до полуготовности. Затем выньте из воды и остудите, нарежьте кружочками, посыпьте перцем и обжарьте до готовности. Чеснок растолките, помидоры нарежьте кружочками. Положите на каждый кружочек баклажана чеснок и кружок помидоров, затем сложите в литровые банки, плотно утрамбовывая. Банки залейте оставшимся от жарения баклажанов маслом. Положите лавровый лист, перец и уксус, накройте крышкой и простерилизуйте в течение 25 мин. Затем банки закатайте крышками.

Квашеные баклажаны, фаршированные морковью и пастернаком

10 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг корней пастернака, 1 кг репчатого лука, 300 г растительного масла.

Приготовить фарш — морковь и пастернак помыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить, помыть и нарезать. Смешать лук и коренья, пассеровать на растительном масле, посолить и перемешать. Баклажаны помыть, выложить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой (1 ст. л. соли на 1 л воды), накрыть крышкой и варить 3–5 мин до мягкого состояния (но не до состояния пюре). Затем вынуть из воды, охладить, надрезать вдоль и начинить фаршем. После этого плотно уложить в тару для квашения, накрыв чистой тканью, сверху установить деревянный кружок, а на него положить груз. Если на второй день после квашения над тканью не появился сок, груз следует увеличить. Затем вынести на холод для заквашивания и последующего хранения.

Фаршированные квашеные баклажаны с луком, капустой и морковной ботвой

10 кг баклажанов, 1 кг белокочанной капусты, 1 кг репчатого лука, 300 г морковной ботвы, 300 г чеснока, 150 г растительного масла.

Морковную ботву промыть, обсушить и мелко нарезать. Лук мелко нарезать, соединить с зеленью и пассеровать на растительном масле. Капусту нашинковать, обдать кипятком, остудить, воду слить. Капусту отжать, смешать с пассерованным луком и зеленью, добавить очищенный и измельченный чеснок, посолить и перемешать. Баклажаны помыть, выложить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой (1 ст. л. соли на 1 л воды), накрыть крышкой и варить 3–5 мин. Переваривать баклажаны не следует, они должны быть мягкими, но не пюреобразными. Затем вынуть из воды, охладить, надрезать вдоль и начинить фаршем. После этого плотно уложить в тару для квашения, накрыв чистой тканью, сверху установить деревянный кружок, а на него — груз.

Если на второй день после квашения над тканью не появился сок, груз следует увеличить. Затем вынести на холод для заквашивания и последующего хранения.

Солянка из кабачков

Предлагаем вам приготовить вкусный кулинарный рецепт консервирования кабачков — солянка из кабачков. Приготовьте на зиму!

3 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 6 сладких болгарских перцев, 1–2 горьких перца, 2 головки чеснока, 1 ст. сахара, 200 г растительного масла, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. уксуса (70 %).

Кабачки, помидоры, оба вида перцев и чеснок пропустите через мясорубку. Добавьте в кабачки все специи, масло и уксус. Варите солянку из кабачков 20 мин. В горячем виде солянку из кабачков разложите в заранее простерилизованные банки. Банки с солянкой из кабачков закатайте. Храните в прохладном месте.

Салат «Кубанский» (очень вкусный)

2 кг капусты, 2 кг помидоров, 2 кг лука, 1,5 кг болгарского перца, 1,5 кг моркови, 200 г чеснока, 2 кг огурцов, зелень, лавровый лист (1 лист на дно баночки), соль и перец — по вкусу.

Все помыть, очистить, нарезать, как на обычный салат (морковь потереть на мелкой терке). Овощи перемешать в большой кастрюле, посолить по вкусу, налить уксус (примерно 150 мл), оставить на 40 мин. Сложить в литровые стерильные банки. Сверху влить 20–30 г (2 ст. л.) растительного масла. Простерилизовать в кипящей воде 20–30 мин и закатать стерильными крышками.

Коренья маринованные

Маринад: 4 ст. воды, 1 ст. 9 %-го уксуса, 40 г соли, 50 г сахара, 2–3 зубка чеснока или 3–4 бутона гвоздики.

Для такого вида заготовок подходят корни петрушки или сельдерея. Очищенные, промытые и разрезанные на небольшие ломтики коренья пробланшировать, разложить по банкам и залить теплым маринадом. Стерилизовать 25 мин при 100 °С.

Морковный салат из хрена и яблок

Рассол: 1 л воды, 2 ст. л. (с верхом) соли, 100 г сахара, 1 ч. л. уксуса.

На банку 0,5 л: 1–2 яблока, 2 морковки, 0,5 корня хрена, 0,5 ч. л. уксуса.

Натереть на крупной терке овощи и яблоки, перемешать и уложить в банки. Залить сверху горячим рассолом и прогреть банки. Закатать.

Свекла маринованная с черной смородиной

1 кг вареной свеклы, 250 г черной смородины.

Заливка: на 1л воды -80-100 мл столового уксуса, 60–80 г сахара, 30–35 г соли, по 8-10 бутонов гвоздики и горошин душистого перца.

Молодую свеклу с темноокрашенной мякотью помыть, варить 30–40 мин, охладить, очистить и нарезать кубиками размером 1х1 см. Черную смородину перебрать, помыть, дать стечь воде, смешать ягоды со свеклой и уложить в банки. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 8 мин, литровые — 10–15 мин.

Зелень маринованная

Зелень петрушки, кинзы, портулака, укропа тщательно промыть, плотно уложить в банки и залить маринадом, содержащим 2–2,5 % уксусной эссенции, а затем стерилизовать 25 мин при 100 °С.

Салат «Черная редька»

150 г черной редьки, 0,5 морковки, 1 небольшая луковица, 150 г белокочанной капусты, 1 зубок чеснока, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. нарезанной зелени укропа.

Очистить редьку и натереть на крупной терке, к ней добавить мелко нарезанный лук. В стерилизованную банку выложить смесь, положить уксус, сельдерей и чеснок с петрушкой. Залить кипятком и закатать.

Икра из баклажанов с зеленью петрушки

5 кг баклажанов, 1 кг лука, 300 г зелени петрушки, 150 г растительного масла, 2 кг спелых помидоров, соль — по вкусу.

Баклажаны проварить в подсоленной воде, пока они не станут мягкими. Зелень петрушки метко нарезать (брать только листья без черешков). Помидоры нарезать кусочками. Лук мелко нарезать. Соединить овощи и зелень с баклажанами, добавить масло, посолить, перемешать и поставить на огонь. Варить 40 мин с момента закипания, разлить в банки и пропастеризовать литровые банки 30 мин, пол-литровые — 20 мин. Закатать.

Лук фаршированный, маринованный

1 кг лука, по 700–800 г кореньев (сельдерея, моркови, петрушки) и капусты, 150 г масла, соль, стручковый перец.

Маринад: 0,5 л 5 %-го уксуса, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 15 г соли.

Крупный лук без повреждений очистить от шелухи, срезать верхушку, сложить в посуду, залить кипящей водой, покрыть крышкой и дать постоять 10 мин. После этого лук выложить на решето, дать стечь воде, осторожно разобрать его так, чтобы можно было начинить фаршем. Для фарша коренья и капусту очистить, промыть, мелко нашинковать соломкой, прогреть в масле с солью до мягкости, затем перемешать с молотым стручковым перцем. Приготовленным фаршем наполнить луковицы. В кипящий маринад опустить фаршированный лук и кипятить его 5—10 мин. Затем уложить лук в банки и залить доверху маринадом. Банки закатать, держать в холодном месте.

Луковый салат маринованный

1 кг репчатого лука, 0,6 л воды, 0,1 л 24 %-го уксуса, 250 г сахара, щепотка корицы, 5 бутонов гвоздики.

Очистить и нарезать лук кольцами. Перемешать в кастрюле все ингредиенты для приготовления маринада и довести смесь до кипения.

Положить в маринад нарезанный лук и варить на слабом огне до тех пор, пока лук не станет мягким (около 10–15 мин). Переложить лук шумовкой в подготовленные стеклянные банки. Прокипятить маринад на сильном огне. Вылить маринад в банки и сразу же закрыть их крышками. Хранить в холодильнике. Салат готов уже через день. Такой лук можно добавить в салат из свежих помидоров, приправив блюдо свежей зеленью. Срок хранения лукового салата — 4–6 месяцев.

Овощная смесь, маринованная с яблоками

2–3 луковицы, 1 длинный огурец, 2 красных сладких перца, 3 кислых яблока, 0,3 л воды, 0,1 л 24 % — го уксуса, 125 г сахара, 1 ч. л. соли, 2 ч. л. желтых зерен горчицы.

Помыть и очистить от кожуры все ингредиенты. Мелко нарезать кубиками. Перемешать составляющие для приготовления маринада в кастрюле и довести до кипения. Положить овощную смесь в кипящий маринад и варить на небольшом огне, не закрывая крышкой, в течение 10 мин или до тех пор, пока овощи не станут мягкими, а маринад не загустеет. Разложить смесь по маленьким баночкам и сразу же закрыть крышками. Хранить в холодильнике. Салат готов к употреблению через неделю.

Это незаменимое дополнение к гамбургерам, сосискам, жареному мясу или рыбному филе.

Петрушка маринованная

Заливка:4 ст. воды, 1 ст. 9 %-го уксуса, 40–80 г соли, 50-100 г сахара, 2–3 зубка чеснока, 2 лавровых листа.

Свежевыкопанные корни петрушки очистить, обрезать головку и хвостик, вымыть, нарезать кубиками, опустить на 2–3 мин **в** кипящую воду с добавлением соли (на 1 л воды — 30 г) и лимонной кислоты (на 1 л воды — 3 г), остудить в холодной, дать стечь воде и наполнить банки петрушкой по плечики. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 95 °С пол-литровые банки 20 мин.

Овощная смесь, маринованная с зелеными помидорами

Маринад на 3 банки по 0,8–1 л: 1 л воды, 40 г соли, 40 г сахара, 0,3 л 5 %-го уксуса, 5–6 горошин горького перца, 10–15 бутонов гвоздики.

Бурые и зеленые помидоры, стручковая фасоль, огурцы, цветная капуста, репчатый лук, морковь, зеленый и красный сладкий стручковый перец, чеснок. (Соотношение овощей в смеси может быть произвольным). Помидоры взять некрупные, до 3 см в диаметре. Огурцы, длиной до 6 см, укладывать в банки целыми, а те, что покрупнее, нарезать кружочками толщиной около 1 см. У фасоли срезать только верхушки. Цветную капусту разделить на небольшие кочешки. Лук подобрать с мелкими головками, очистить его от покровной кожуры и от корневой мочки. Морковь очистить и нарезать кружочками толщиной около 5 мм. Перец нарезать соломкой, а чеснок очистить и разделить на зубки. Подготовленные овощи плотно уложить в банки рядами и залить горячим маринадом (80 ˚С).

Маринад приготовить в эмалированной посуде: сначала довести до кипения воду с приправами, затем влить в нее уксус и сразу же снять с огня. Горячим маринадом наполнить банки на 2 см ниже верха горлышка, сразу закатать герметически, поставить в посуду с горячей водой и стерилизовать 10 мин.

Эту маринованную овощную смесь можно сервировать в качестве гарнира к печеному или жареному мясу.

Овощная смесь маринованная

2 кг огурцов, 1 кг цветной капусты, 500 г мелкого (2–3 см в диаметре) репчатого лука, 250 г моркови, 250 г стручковой фасоли.

Маринад: 2 л воды, 0,75 л уксуса, 150–200 г сахара, 200 г соли, черный и душистый перец горошком, гвоздика, лавровый лист.

Свежие огурцы (корнишоны) помыть, бланшировать 2–3 мин, чтобы у них сохранился зеленый цвет. Цветную капусту очистить от верхних листьев, разделить на мелкие кочешки, пробланшировать их в подсоленном и слабо подкисленном лимонной кислотой кипятке. Луковки нужно бланшировать неочищенными от покровной кожицы. Очистить после бланшировки и подержать в подсоленной по вкусу воде. Морковь очистить и тоже пробланшировать 2–3 мин, после чего нарезать разными фигурками. Фасоль очистить от верхушек; если стручки крупные, нарезать на несколько частей и бланшировать 2 мин в подсоленном кипятке, затем охладить.

Подготовленные таким образом овощи разложить по банкам, распределив равномерно по количеству, и залить маринадом. В каждую банку положить по 2 горошины черного и душистого перца, гвоздику, корицу и лавровый лист. Банки закрыть герметически, поставить в стерилизатор с горячей водой и стерилизовать 12–15 мин.

Помидоры и лук с острым перцем маринованные

Маринад: 1 л воды, 50 г соли, 100 г сахара, 0,3 л 6 %-го уксуса.

Небольшие, одинаковой величины помидоры (лучше продолговатой формы) помыть и смешать с таким же количеством мелкого репчатого лука (головки диаметром 2–3 см), предварительно пробланшированным 2–3 мин в подсоленном кипятке, и мелким острым перцем. Разложить эту смесь по банкам и залить кипящим маринадом. При варке маринада сначала поставить на огонь воду, в которой растворены соль и сахар, а когда она закипит, влить уксус и снова довести до кипения. Овощи сразу же закатать герметически и стерилизовать 12 мин.

Сельдерей маринованный (коренья)

Заливка: 4 ст. воды, 1 ст. 9 %-го уксуса, 3–4 бутона гвоздики или 3–4 горошины черного перца.

Подготовить свежие вызревшие корнеплоды сельдерея; обрезать головку и корни, соскрести кожицу, коренья помыть и нарезать кубиками. Нарезанный сельдерей на 2 мин опустить в кипящую подсоленную воду (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на I л воды). Сразу же переложить в холодную воду, вынуть, дать воде стечь и наполнить банки сельдереем по плечики. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 95 ºС пол-литровые банки 20 мин.

Сельдерей маринованный (зелень)

Заливка:4ст. воды, 1 ст. 9 %-го уксуса, 40–80 г соли, 50-100 г сахара.

На литровую банку: 2–4 зубка чеснока, 2 лавровых листа.

Свежую зелень сельдерея помыть. На дно банок положить зубки чеснока и лавровый лист, затем подготовленную зелень сельдерея. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 20–25 мин.

Капустные листья, фаршированные овощами

От листьев белокочанной капусты отрезать грубые части, затем бланшировать их до потери упругости (3–5 мин в кипящей воде). Фарш и соус готовить так же, как для перца фаршированного. В каждый лист положить немного фарша и аккуратно завернуть его так, чтобы получились плотные, неразваливающиеся пакетики. Уложить в банки (на одну банку — 3–4 шт.), залить соусом, закатать и стерилизовать так же, как помидоры фаршированные.

Капустные листья, фаршированные овощами, консервированные

Разобрать на листья 3–4 кочана капусты, срезать жесткие части, разложить на бумаге и выдержать 4–5 дней, чтобы они слегка привяли (вместо этого можно погрузить их на 1–2 мин в кипяток). Нарезать баклажаны длинными ломтиками. Посолить, выдержать 1 ч и обжарить до золотистого цвета. Слегка поджарить мелкий перец, удалив плодоножки и семенную часть. Очистить морковь и корни сельдерея и нарезать крупной соломкой. Разобрать чеснок на зубки, а зелень петрушки на веточки.

На поджаренный ломтик баклажана положить по 2 стручка перца, между ними по 2–3 кусочка моркови и сельдерея, зубок чеснока, маленький стручок острого перца и веточку зелени петрушки. Накрыть их вторым ломтиком баклажана. Все это обернуть капустным листом в виде голубца и положить в стеклянную банку. Залить прокипяченным и охлажденным маринадом, приготовленным из 2 частей воды, 1 части уксуса, 1 ст. растительного масла на 1 л жидкости, 2 ст. л. соли (также на 1 л жидкости), лаврового листа, душистого и черного перца (по вкусу).

Баклажаны квашенные, фаршированные пастернаком и морковью

1 кг пастернака (коренья), 2 кг моркови, 10 кг баклажанов, 300 г зелени укропа, 200 г веточек эстрагона, 300 г растительного масла.

Зелень промыть, обсушить и мелко нарезать. Морковь и пастернак вымыть, почистить, еще раз вымыть и измельчить ножом или на крупной терке. Смешать зелень и коренья, пассеровать на растительном масле, посолить и перемешать. Баклажаны помыть, выложить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой (1 ст. л. соли на 1 л воды), накрыть крышкой и варить 3–5 мин до мягкого, но не пюреобразного состояния. Затем вынуть баклажаны из воды, охладить, надрезать вдоль и начинить фаршем. После этого плотно уложить в тару для квашения, накрыв чистой тканью, сверху установить деревянный кружок, а на него — груз. Если на второй день после квашения над тканью не появился сок. груз следует увеличить. Затем вынести на холод для заквашивания и последующего хранения.

Икра из баклажанов и моркови

5 ***кг баклажанов, 1,5 кг моркови, 2,5 кг зеленого перца, 1 кг лука, 0,5 л растительного масла, соль.***

Подобрать молодые, с еще недоразвитыми семенами баклажаны темно-фиолетового цвета. Отрезать плодоножки с частью основания плода, разрезать по длине на четыре части и слегка посолить. Взять хорошо развитые мясистые стручки перца, очистить от семян и разрезать вдоль надвое. Очищенную морковь нарезать по длине на две или четыре части. Зрелые помидоры разрезать на половинки или четвертушки, пропустить через мясорубку или натереть на пластмассовой терке, затем протереть через эмалированный или пластмассовый дуршлаг. Из баклажанов отжать отделившийся горький сок, слегка промыть их холодной водой и вместе с подготовленным сладким перцем и морковью пропустить через мясорубку. Подготовленные овощи хорошо перемешать. Поставить на огонь растительное масло, в котором потушить до золотистого цвета мелко нарезанный лук. Добавить к нему смолотые овощи и варить 30–40 мин. Смесь посолить по вкусу и кипящей разлить в банки, которые сразу же закатать герметически и поставить в большой сосуд с горячей водой. Стерилизовать 15 мин.

Помидоры, фаршированные овощами

1,6 кг помидоров, 200 г лука, 250 г моркови, 25 г корня и 10 г зелени петрушки, 30–35 г соли, 40–50 г сахара, 1,5 ст. л. 9 %-го уксуса, 5–7 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, растительное масло.

600 г спелых помидоров помыть, натереть на крупной терке, удалив кожуру. Полученную массу кипятить до исчезновения пены, добавить соль, сахар, душистый перец, лавровый лист, уксус и кипятить еще 7—10 мин. Приготовить овощной фарш: петрушку и морковь очистить, мелко нарезать и тушить до готовности. Очищенный лук нарезать кольцами и поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

Спелые, свежие, средней величины помидоры надрезать у плодоножки и чайной ложкой вынуть сердцевину. Тушеные коренья и поджаренный лук смешать с измельченной зеленью петрушки и подогреть до 70 °С. Подготовленные помидоры наполнить горячим фаршем, плотно уложить в банки и залить заранее приготовленным горячим томатным соусом. Сверху налить прокипяченное в течение 5–7 мин и охлажденное до 70 °С растительное масло (2 ст. л. масла на 1 л). Банки должны быть заполнены так, чтобы до краев горлышка оставалось 2–2,5 см. Стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 60 мин, литровые — 75 мин.

Помидоры, соленные по-грузински

10 кг зеленых помидоров, 1–1,5 кг зелени сельдерея, 0,5–1 кг чеснока, 50-100 г свежих стручков красного острого перца, 500-1000 г зелени петрушки, 5–6 лавровых листов.

Рассол: на 10 л — 600–700 г соли.

Зелень, красный перец и чеснок измельчить и тщательно перемешать. Зеленые помидоры средней величины помыть и надрезать сбоку до половины. После этого помидоры начинить смесью зелени с приправами и плотно уложить в кадки. Каждый слой помидоров перекладывать зеленью с приправами и лавровым листом. Сверху положить кружок и гнет и залить помидоры холодным рассолом. Если на поверхности рассола образуется плесень, необходимо ее снимать, кружок и гнет ошпаривать кипятком. Плесень не появится, если поверхность рассола посыпать горчичным порошком.

Баклажаны квашенные, фаршированные сельдереем и луком

10 кг баклажанов, 1 кг зелени сельдерея, 2 кг репчатого лука, 300 г эстрагона, 300 г растительного масла.

Зелень промыть, обсушить и мелко нарезать. Лук очистить, помыть, нарезать, смешать с зеленью и пассеровать на растительном масле, затем посолить.

Баклажаны (лучше взять помельче, чтобы крупные использовать при приготовлении икры) помыть, уложить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой (1 ст. л. соли на 1 л воды), накрыть крышкой и варить 3–5 мин. Переваривать баклажаны не следует, они должны быть мягкими, но не пюреобразными. Затем вынуть из воды, охладить, надрезать вдоль и начинить фаршем. После этого плотно уложить в тару для квашения, накрыв чистой тканью, сверху установить деревянный кружок, а на него — груз. Если на второй день после квашения над тканью не появился сок, груз следует увеличить. Затем вынести на холод для заквашивания и последующего хранения.

Гювеч

350 г растительного масла, 300 г репчатого лука, 200 г моркови, 3 кг стручкового сладкого перца, 1 кг баклажанов, 3 кг помидоров, по желанию — мелкоплодный жгучий перец, коренья сельдерея.

В горячем растительном масле потушить до мягкости нарезанный полукольцами лук вместе с натертой на крупной терке морковью. Соединить с ними очищенный от семян и нарезанный полосками шириной 2–3 см сладкий перец — потушить все вместе, чтобы овощи немного обмякли. Добавить к ним очищенные, нарезанные кубиками с ребром около 2 см и выдержанные 2 ч в подсоленной воде баклажаны (не забыв промыть их в холодной воде и отцедить горьковатый сок). Смесь заправить солью, красным перцем и мелко нарезанными кореньями сельдерея. После всех овощей положить очищенные и натертые или пропущенные через мясорубку красные помидоры. После того как смесь покипит на медленном огне 10–15 мин вместе с помидорами, всыпать измельченную зелень петрушки. Горячей разлить в банки, наполнив их доверху. Сразу закатать и, перевернув банки вверх дном, держать так до полного охлаждения содержимого. Эти консервы готовы к употреблению как самостоятельное блюдо, но могут использоваться и как добавка к мясным или другим блюдам.

Перец с томатным соусом и овощами для приправы

На 3 л томатного сока — 1,5 кг нарезанного перца, 300 г натертой моркови, 50 г натертых корней сельдерея, 10 зубков чеснока, пучок зелени укропа и петрушки, 0,2 л растительного масла, 50 г сахара, 50 г соли, 2 ст. л. уксуса.

Из зрелых помидоров приготовить томатный сок, варить его в большой кастрюле 30 мин. В это время помыть и очистить от плодоножек и семян перец, нарезать полосками шириной I см и опустить в кипящий томатный сок вместе с натертыми на терке морковью, кореньями сельдерея, очищенными зубками чеснока, мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, сахаром, растительным маслом, уксусом и солью.

Овощи и приправы должны покипеть с томатным соком 10 мин, затем кипящую смесь разлить в хорошо вымытые и высушенные банки, наполнив их доверху. Предварительно обернутые бумагой банки сразу же закатать герметически и держать до полного остывания перевернутыми вверх дном. Сервировать как гарнир к печеному или жареному мясу, а также как самостоятельное блюдо или как добавление к другим блюдам.

Закуска «Россиянка»

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 1,5 кг красных помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г лука, 500 г растительного масла, 250 г чеснока, 50 г сахара, 30 г соли, 100 мл уксуса, зелень петрушки, укропа, горький перец.

Свеклу и морковь натереть на крупной терке, промидоры и чеснок пропустить через мясорубку. Перец и зелень мелко нарезать, лук измельчить.

Вылить в посуду масло, разогреть, опустить лук и пассеровать 10 мин, добавить в лук помидоры (пропущенные через мясорубку), уксус, добавить соль, сахар, перец и зелень, размешать, довести до кипения и опустить свеклу и морковь. Хорошо вымешать и кипятить 60 мин, изредка помешивая. Желательно под закрытой крышкой. Разложить по банкам, закатать, укутать.

Икра из баклажанов и кабачков

5 кг баклажанов, 1 кг моркови, 2 кг помидоров, 300 г чеснока, 2 кг кабачков, 250 г растительного масла, 500 г лука, соль — по вкусу.

Баклажаны проварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Кабачки очистить от кожуры, семян и нарезать кусочками. Морковь натереть на крупной терке. Лук и помидоры мелко нарезать. Смешать кабачки, лук, томаты и морковь, пассеровать на растительном масле, соединить с баклажанами, добавить измельченный чеснок и соль, перемешать и поставить на огонь. Варить 40 мин с момента закипания. Кипящую массу разлить в банки. Пастеризовать литровые банки 30 мин, пол-литровые — 20 мин. Закатать.

Салат из огурцов-I

5 кг свежих огурцов, 1 кг репчатого лука, 300 г свежей зелени укропа, 200 г зелени сельдерея, 0,5 л растительного масла, 100 мл уксуса, 5 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, черный перец горошком, лавровый лист.

Огурцы тщательно вымыть с помощью щетки, разрезать круглыми тонкими ломтиками поперек. Мелко нарезать зелень укропа и сельдерея. Репчатый лук нарезать тонкими кольцами. Все овощи перемешать и оставить на 30 мин.

В большую кастрюлю влить масло, уксус, добавить соль, сахар, пряности и все овощи, перемешать, поставить на огонь и при постоянном помешивании довести до кипения. Как только огурцы чуть изменят цвет, снять с огня, салат быстро разложить по сухим стерильным пол-литровым банкам, заполняя их доверху, чтобы сок полностью покрывал огурцы, закрыть стерильными крышками, быстро закатать, не стерилизуя. Хранить в холодной кладовке.

Салат из огурцов имеет очень приятный нежный вкус. Его можно подать как закуску, а также к отварному или жареному картофелю, мясу, рыбе.

Салат из огурцов-II

Такой салат помогает избавиться с пользой от переросших, кривых, нестандартных огурцов.

На 2 кг огурцов — 250–300 г репчатого лука, 1 пучок зелени укропа, 7 ст. л. 9 %-го уксуса, 12 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли.

Все нарезать, как вам больше нравится. Я обычно режу лук полукольцами, огурцы (в зависимости от размера) полукружочками. Все ингредиенты нужно перемешать и оставить на 3–4 часа. Как сок покроет массу — поставить на огонь. Кипятить 4–5 мин. Степень готовности — как только огурцы поменяют цвет с зеленого на оливковый. Снять с огня, разложить по горячим банкам, закатать.

Крыжовник с укропом и чесноком

500 г крыжовника, 250 г зелени укропа, 250 г чеснока.

Кислый крыжовник пропустить через мясорубку вместе с укропом и чесноком. Сложить в банку и поставить в холодное место. Использовать как приправу к мясным блюдам, добавив сахар по вкусу.

Лечо I

1 кг сладкого перца (желательно красного), 0,5 л томатного соуса.

Перец нарезать соломкой, залить соусом и тушить 40 мин. Горячий перец положить в банки, закатать и поставить в тепло до полного остывания.

Лечо II

3 кг помидоров, 6 болгарских перцев, 6–7 зубков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

1,5 кг помидоров нарезать соломкой и сложить в кастрюлю. Так же нарезать 6 перцев и чеснок. Варить 10 мин, после чего выложить остальную часть помидоров, сахар и соль. Варить 30 мин. Готовые овощи сложить в трехлитровую стерилизованную банку, закатать.

Лечо III

1,3 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 250 г лука, 15–20 г соли, щепотка молотого черного перца, 2–3 ст. л. воды.

Зрелый мясистый перец помыть, обрезать, удалив семена. Перец нарезать полосками шириной 5–8 мм или кусочками. Помидоры нарезать ломтиками толщиной 3–4 мм. Лук очистить и измельчить. Подготовленные овощи смешать, добавить по вкусу соль и черный перец и переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить 2–3 ст. л. воды и тушить под крышкой 10 мин. Плотно, без воздушных пустот, заполнить банки овощной массой (сверху овощи должны быть покрыты соком). Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 45 мин, трехлитровые — 60 мин.

Лечо IV

3 кг помидоров, 2 кг болгарского очищенного перца (неочищенного — 2,3 кг), 0,5–1 кг моркови, 2 ст. л. соли (полные), 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла.

Помидоры пропустить через мясорубку, морковь и перец нарезать соломкой. Помидоры и морковь варить 30 мин после закипания. Затем добавить перец и варить еще 30 мин до мягкости перца. Заполнить и закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать.

Выход: — 6 банок по 650 г или 5 банок по 750 г.

Маринованные кабачки

На литровую банку: кабачки, зонтики укропа, листья и черешки сельдерея, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 1 горошина душистого перца, 3–5 горошин черного перца.

Заливка: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ч.л. сахара, 2 ст. л. 9 %-го уксуса.

Тщательно помытые кабачки нужно нарезать кружочками толщиной 1 см, 3–5 мин бланшировать в кипящей воде, затем подержать 3–5 мин в холодной воде и разложить по подготовленным банкам, добавив в каждую банку пряности.

Воду, соль, сахар и уксус довести до кипения и процеженным горячим рассолом залить кабачки. Банки закрыть стерильными крышками и простерилизовать в кастрюле с водой 15–20 мин, считая от начала закипания воды.

Банки закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть. Хранить в холодной кладовке.

Сладкий перец, зажаренный с хреном

2 кг мясистого красного перца, 0,5 ч. л. уксуса, 250 г корня хрена, щепотка соли, 1 пучок зелени петрушки, листья сельдерея, растительное масло.

Сладкий перец помыть, удалить плодоножки и семена и слегка поджарить на разогретом масле, не допуская при этом, чтобы на кожуре появились трещины. Подготовленный перец опустить горячим в холодный раствор уксуса с солью и держать в нем, пока не будет готова следующая порция перца, после чего переложить его в другую посуду. Когда перец остынет, выложить его в банки, пересыпая мелко нарезанной зеленью петрушки и тертым хреном, сверху покрыть листьями сельдерея и залить маслом, оставшимся после жаренья. Слой масла, покрывающий овощи, должен быть толщиной не менее I—2 см. Затем накрыть банки влажным двойным целлофаном и обвязать ниткой. Хранить в холодном месте.

Заготовка из щавеля, петрушки и укропа с солью

1 кг щавеля, по 350 г зелени петрушки и укропа, 150 г соли.

Зелень помойте, высушите, мелко нарежьте и смешайте с солью. Уложите смесь в банки и закройте пластмассовыми крышками. Храните в прохладном месте.

Рыжики соленные

1ведро рыжиков, 1,5 ст. соли.

Свежесобранные рыжики очистить и не мыть совсем, но чисто вытереть, сложить в ведро шляпками вверх; каждый ряд пересыпать солью, верхний — накрыть кружком, положить на него камень; когда рыжики осядут, положить свежие.

В других ведерках соленые рыжики можно пересыпать нарезанным луком и перцем, что придаст им вкус, но рыжики не будут уже так красны.

Заправка из сливы с чесноком

1,3 кг слив, 600 г репчатого лука, 1 зубок чеснока, 350 г сахара, 1 ч. л. соли, 0,5 л уксуса, молотые специи — по вкусу.

Очистить и нарезать лук и чеснок, прогреть в небольшом количестве уксуса, пока они не станут мягкими. Вымыть и очистить от косточек сливы. Когда лук и чеснок будут готовы, доложить сливы, сахар, специи в кастрюлю и варить очень медленно, пока не растает сахар. Кипятить на небольшом огне до тех пор, пока сливы можно будет размять в однородную массу деревянной ложкой.

Когда масса загустеет, разлить ее по банкам и закрыть.

Варенье из абрикосов с грецкими орехами

1 кг абрикосов, 100 г очищенных ядер грецких орехов, 750 г сахара.

Абрикосы помойте и дайте стечь воде. Орехи нарежьте не очень мелко. Выложите в таз, засыпьте сахаром и дайте настояться в течение 6 ч.

Когда появится сок, поставьте на медленный огонь и мешайте до полного растворения сахара (если покажется, что сока недостаточно, влейте неполный 1 ст. кипяченой воды, продолжая мешать).

Когда варенье хорошо закипит, помешав, отставьте его на несколько часов до полного остывания. Затем повторите процесс варки, доведите варенье до готовности, разложите горячим по банкам с завинчивающимися крышками и немедленно закройте.

Мармелад из абрикосов

Плоды без косточек проваривают в воде до размягчения, протирают через сито. В полученное пюре кладут сахар (600 г на 1 кг абрикосов и 1 ст. воды) и варят, помешивая, пока масса не будет отставать от дна. Затем массу выкладывают на блюдо, смоченное водой, или в формочки и подсушивают на воздухе.

Мармелад из абрикосов с яблоками

Берется 2/3 абрикосов и 1/3 яблок. Готовят, как указано выше.

Варенье из абрикосов «Сюрприз»

1 кг сахара, 1 л воды, 1 кг абрикосов, 2 ст. черной смородины.

Перебрать спелые, целые плоды абрикосов, удалить косточки, а в серединку положить 1–2 ягоды смородины. Сложить в таз, залить сахарным сиропом, довести до кипения и оставить на 8-10 ч. Кипятить 10–15 мин и снова сделать перерыв. Операцию повторить 3–4 раза. Приготовить банки, выложить ягоды и закатать.

Варенье из брусники с яблоками и лимонами

3 кг брусники, щепотка корицы, ваниль, 5 бутонов гвоздики, 1,5 кг яблок, 1,5 кг сахара, 2 лимона.

Бруснику варить с сахаром и специями 10 мин, затем процедить и сварить в соку до полуготовности очищенные и нарезанные четвертушками яблоки. Под конец варки положить нарезанный ломтиками лимон. После этого бруснику перемешать с яблоками и переложить в банки так, чтобы сверху была брусника.

Варенье из лесной земляники

1 кг земляники, 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды осторожно смешать с сахаром и поместить в стеклянную посуду на 8-10 ч. Осторожно переложить в варочный тазик, на слабом огне довести до кипения. Варить 5 мин и оставить на несколько часов до полного остывания. Пятиминутное кипячение с остыванием повторить 3–4 раза, чтобы ягоды медленно пропитались сахаром. В последний раз варить до готовности.

Разлить в банки и закатать в горячем виде.

Варенье из земляники с черникой

1,4 кг земляники, 200 г черники, 1,4–2 кг сахара.
Готовить, как варенье из лесной земляники.

Варенье из винограда

1 кг винограда, 1 кг сахара, 1 ст. воды, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Спелый крупный виноград желто-зеленого цвета тщательно помыть под струей холодной воды, осторожно отделить ягоды от кистей, чтобы не раздавить и не помять их, вынуть из них косточки (недоразвившиеся и поврежденные ягоды удалить). Подготовленный виноград опустить в кипящий сироп и варить на медленном огне, время от времени встряхивая посуду (размешивать не рекомендуется). Под конец варки добавить 1 ч. л. лимонной кислоты.

Когда варенье остынет, разложить его по стеклянным банкам и хранить в сухом и прохладном месте.

Варенье из красной рябины I

1 кг ягод рябины, 1,7 кг сахара, 3 ст. воды.

Ягоды опустить на несколько минут в крутой кипяток (можно поставить на 1–2 ч в теплую духовку), чтобы разомлели. Потом залить ягоды кипящим сиропом и оставить на ночь, а наутро начать варить: довести до кипения, снять на 10–15 мин, и так несколько раз. Готовому варенью дать отстояться 10–12 ч и разложить по баночкам.

Если сироп получился слишком жидким, надо подержать его на огне отдельно, чтобы уварился, и снова залить варенье.

Варенье из красной рябины II

1/2 кг сахара, 1 кг рябимы, 1,5 ст. воды.

Рябину снять после первых заморозков, очистить, промыть, залить холодной водой, дать постоять сутки; затем ягоды откинуть на решето, дать стечь воде, опять залить холодной водой и так проделать три раза. В сахар влить воду, сварить сироп и, залив рябину горячим сиропом, вынести на лед на 1 сутки. Через сутки ягоды шумовкой вынуть, сироп варить 20 мин, затем рябину опустить в сироп и варить на умеренном огне 20–25 мин, пока сироп не станет густым, а ягоды блестящими. Переваривать рябину не следует, так как она теряет свою сочность, делается сухой и невкусной.

Варенье из красной рябины на меду

1 кг мороженой рябины, 500 г меда, 2 ст. воды.

Мороженые ягоды отделить от щитков и положить в холодную воду до размягчения. Мед переложить в кастрюлю или варочный тазик, залить водой, подогреть до полного растворения, довести до кипения, опустить в него ягоды и варить до готовности в один прием.

Варенье из черноплодной рябины по-московски

500 г черноплодной рябины, 500 г черной смородины, 0,8–1 кг сахара.

Ягоды помыть, обсушить и переложить в стеклянные банки, перемешивая с сахаром. Когда, ягоды покроются соком, выдержать еще несколько дней, чтобы сахар проник в ягоды, затем варить до готовности.

Варенье из сока красной смородины с клубникой

1 кг красной смородины, 1 кг клубники, 4 ст. л. лимонного сока, 700 г сахара.

Нагреть духовку до 200 ºС. Вымытую смородину положить на противень ровным слоем и поставить в духовку на 15 мин. Вынуть ягоды и протереть их через сито. Помыть клубнику и дать воде как следует стечь. Выложить ягоды в миску, крупные разрезать пополам, сбрызнуть лимонным соком. В тазике для варенья на маленьком огне сварить сироп из сока красной смородины и сахара. Залить сироп в клубнику и варить 30 мин.

Варенье из клюквы с цедрой

1 кг клюквы, 8 ст. сахара, 4 ст. воды, цедра 1 апельсина.

Перебранную клюкву помыть, облить крутым кипятком, используя потом эту воду для варки сиропа. В сваренный сироп всыпать клюкву и варить сначала на медленном огне, потом огонь прибавить. В конце варки добавить в варенье нарезанную цедру одного апельсина.

Варенье из яблок с черноплодной рябиной

1 кг яблок, 100 г черноплодной рябины, 750 г сахара, 1,5 ст. воды.

Сладкие яблоки очистить и нарезать дольками. Рябину тщательно вымыть и отделять от щитков. Яблоки бланшировать в кипящей воде 3— 15 мин, в зависимости от плотности мякоти. Подготовленные яблоки и рябину положить в кипящий сироп, кипятить 3–5 мин и отставить на 6–8 ч. Так проделать еще 2–3 раза. Последний раз варить до готовности.

Варенье из черной смородины «Отличное»

400 г черной смородины, 3,5–4 ст. сахара, 12 ст. воды.

Крупные ягоды помыть, отрезать чашелистики (лучше всего это делать ножницами), ягоды положить на ночь в холодную воду. Днем переложить их в горячий сахарный сироп (85 °С), подогреть до кипения и отставить на 3–4 ч. Доварить в один или два приема на слабом огне. Теплым разложить по банкам, дать остыть, накрыть пергаментной бумагой и завязать. Хранить в холодном темном месте.

Варенье из кизила I

1 кг кизила, 1 кг сахара, 1 ст. воды, 1 ч. л, лимонной кислоты.

Крупные, зрелые (но не перезрелые) и не поврежденные болезнями ягоды с твердой, отделяющейся от косточек мякотью обмыть холодной проточной водой, удалить плодоножки **и** косточки, обдать кипятком, отцедить и опустить в кипящий сироп. За 2–3 мин до окончания варки добавить 1 ч. л. лимонной кислоты. По желанию, как только сироп сгустится, положить в варенье 2–3 листика душистой герани. С готового варенья снять пенку и разложить его но стеклянным банкам.

Хранить в сухом и прохладном месте.

Варенье из кизила II

1 кг кизила, 1 кг сахара, 0,5 л воды, 5 г лимонной кислоты.

Крупные зрелые плоды культурных сортов кизила, у которых легко отделяется косточка, вымыть и очистить от косточек. Затем два раза бланшировать в кипятке, опуская их частями в сетке или марле, охлаждая после каждой бланшировки холодной водой, чтобы удалить часть пектина, который в слишком большом количестве может стать причиной желирования сиропа. Затем приготовить сироп, положить кизил в горячий сироп и через 2 ч приступать к варке — кипятить до получения необходимой густоты. За несколько минут до снятия варенья с огня положить в него лимонную кислоту. Кизиловое варенье становится светлее, и его сироп не желируется, если положить в него больше сахара (например, 2 кг на 1 кг плодов). В этом случае из готового варенья нужно отлить часть сиропа, оставив только необходимое количество — чтобы плоды были покрыты сиропом.

Варенье из барбариса

1 ст. барбариса, 1,5 ст. сахара, 0,75 ст. воды.

Барбарис очистить от косточек, залить горячим сиропом, оставить в нем на сутки, варить в два приема. Разложить по сухим банкам, завязать пергаментной бумагой. Можно варить барбарис с косточками, увеличив количество воды до 1 ст. на ту же пропорцию барбариса и сахара.

Варенье из японской айвы

1 кг айвы, 1,3–1,5 кг сахара, 1–1,5 ст. воды.

Плоды разрезать пополам (если крупные — на дольки), вычистить семена и опустить в кипящий сироп, затем снять с огня на 4–6 ч, после чего снова поставить на огонь, кипятить 5 мин и выстаивать 10–12 ч, и так повторять 3–4 раза; варенье готово, когда его температура достигнет 100 °С.

Варенье из клюквы с яблоками

1 кг клюквы, 200–500 г яблок, 1,6–1,9 кг сахара, 2,5 ст. воды, 2 г ванильного сахара, цедра 1 лимона или щепотка корицы.

Поставить варить варенье из клюквы. Сладкие яблоки очистить от кожуры и, удалив сердцевину, нарезать дольками. Опустить яблоки на 8-10 мин в кипящую воду. Незадолго до окончания варки варенья из клюквы добавить в него ломтики яблок. Перед самым окончанием варки добавить в варенье ванильный сахар и корицу или лимонную цедру, натертую на терке. Разложить по банкам и хранить в прохладном месте.

Варенье из желтых слив

1 кг слив, 1,5 кг сахара, 2 ст. воды.

Не совсем спелые желтые сливы помыть, проколоть шпилькой в нескольких местах и положить в эмалированную кастрюлю, залить сахарным сиропом, оставить на сутки. Затем сироп слить, прокипятить, снова залить сливы и оставить на сутки. На третий день варить сливы до готовности. При этом плоды останутся целыми, а сироп будет прозрачным.

Варенье из райских яблочек

1 кг яблок, 1 кг сахара, 1,5 ст. воды.

Варенье из райских яблочек варят вместе с плодоножкой, которую лишь слегка подрезают. Яблоки помыть, удалить чашелистики и наколоть деревянной шпилькой. Плоды положить на 3–5 мин в горячую воду, выбрать шумовкой и остудить в холодной воде.

Сахар в сироп кладут в два приема. Сироп вскипятить, опустить **в** него яблоки и постепенно добавить остальной сахар. Первая выдержка продолжается 10 ч. Отцеженный сироп вскипятить и опять залить плоды, снова выдержать 10 ч. Так нужно сделать трижды, потом яблоки сварить на медленном огне до готовности.

Варенье из темно-синих слив

1 кг слив, бет. сахара, 2 ст. воды.

Подобрать крупные, спелые, но **с** твердой мякотью плоды, вынуть косточки так, чтобы сливы не лопнули, и варить так же, как предыдущее варенье. На место косточек можно положить по четвертушке ядра грецкого ореха. Для улучшения вкусовых качеств варенья сливы можно очистить от кожицы. Для этого их следует опустить на несколько минут в кипящую воду и сразу же остудить в холодной воде.

Варенье из слив с помидорами

3 кг слив, 1 кг помидоров, 3/4 кг сахара на каждый кг варенья, 1 лимон.

Очень спелые сливы облить прохладной водой, вынуть косточки. Положить в большую кастрюлю, добавить помидоры, из которых предварительно вынуть зернышки, и лимонный сок. Варить при постоянном помешивании, затем протереть через сито. На каждый кг смеси добавить по 3/4 кг сахара, размешать и варить еще около 3/4 ч, пока варенье не загустеет.

Горячее варенье разлить по обычным банкам и хорошо завязать целлофаном.

Ананасный джем

На 1,5 л: 1 крупный ананас (2 кг), очищенный от кожуры и сердцевины и нарезанный, 1,25 л воды, 160 мл свежего лимонного сока, 1,3 кг сахара.

Соединить ананас, воду и сок в большой кастрюле, довести до кипения. Снизить огонь. Варить, накрыв крышкой, около 1 ч, пока ананас не будет мягким. Перемешать с сахаром, помешивать на медленном огне, не доводя до кипения, пока сахар не растворится.

Довести до кипения, не закрывая крышкой и не мешая, кипятить около 30 мин, пока джем не загустеет.

Перелить в горячие стерилизованные банки, закатать, пока джем горячий.

Лимоны соленные

Отобрать лимоны без пятен и повреждений, помыть, обсушить, сложить в банку или эмалированную посуду. Приготовить рассол: холодную кипяченую воду посолить так крепко, чтобы опущенное в нее сырое яйцо поднялось почти до поверхности. Залить лимоны рассолом, сверху наложить гнет и хранить в холодном месте в течение нескольких месяцев. Соленые лимоны можно употреблять как салат к жареной рыбе либо добавлять в различные соусы.

Лимонная и апельсиновая корка в соли

Натереть лимонную или апельсиновую корку, перемешать ее с солью и плотно уложить в банку с притертой пробкой.

Апельсины с пряностями

6 апельсинов, 12 кумкватов, 2 звездчатых аниса, по 5 пряных бутонов гвоздики и горошин душистого перца, 0,5 ч. л. порошка кардамона, 2 ст. л. сахара, 350 г меда, 2 веточки эстрагона.

Натереть цедру с одного апельсина. Влить в кастрюлю 250 мл воды, добавить цедру, пряности, сахар, мед, ликер и уварить до состояния сиропа. Почистить и нарезать ломтиками апельсины. Наколоть кумкваты зубочисткой и разрезать их пополам. Положить слоями в литровую банку фрукты и эстрагон. Залить горячим сиропом. Настаивать 2 дня. Можно хранить 3 недели в охлажденном виде.

Варенье из моркови, лимонов и бутонов календулы

1 кг моркови, 2 лимона, 10 цветков календулы, 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Морковь помыть, очистить, нарезать кубиками, бланшировать в кипящей воде 3 мин. Мелко нарезанные лимоны залить водой, добавить бутоны календулы и кипятить 5 мин. Положить туда же бланшированную морковь, сахар и варить на медленном огне до готовности. Горячее варенье разлить по стерильным банкам и закатать.

Арбузное варенье (из мякоти)

400 г арбузной мякоти, 800 г сахара, 1 ст. воды, сок и цедра лимона.

Разрезать арбуз на куски без семян, долить воду и варить на плите до размягчения кусков. Часть сахара (400 г) всыпать в арбузы, из остального — приготовить сироп (из 1 ст. воды и сока из лимонов). Цедру лимонов ввести в арбузную массу. Залить сироп в арбуз, варить на лёгком огне, осыпая сахаром, до готовности (загустения сиропа).

Грушевое желе с корицей

0,5 ч. л. корицы, 1 ст. л. грушевой настойки, 1/2 л грушевого сока (отжатого дома или покупного), 1–2 твердые спелые груши, сок 1 лимона, 600 г мелкого сахара, 75 г жидкого желирующего средства.

Корицу залить грушевой настойкой и оставить на ночь. На следующий день пропустить через волосяное сито и слить экстракт в отдельную посуду. В высокую широкую кастрюлю вылить грушевый сок, добавить экстракт. Груши очистить, удалить зерна и нарезать дольками. Сразу же сбрызнуть грушевые дольки лимонным соком. Постоянно помешивая, довести до кипения грушевый сок и сахар. Добавить грушевые дольки. Варить в течение 2 мин. Затем ввести желирующее средство по указаниям на упаковке. Готовое грушевое желе с корицей горячим разлить в высокие бокалы и после охлаждения красиво украсить. Желе можно некоторое время хранить, перелив горячее желе в банки с завинчивающимися крышками и сразу же закрыв их.

Крыжовник соленный

Заливка: на 1 л воды — 30–40 г соли.

Ягоды выложить в стеклянные банки или любую другую посуду с широким горлом. Залить холодным рассолом, накрыть салфеткой и придавить гнетом. Посуду с крыжовником поставить в холодное место (с температурой не выше 10 °С). Через 1,5–2 месяца ферментация заканчивается, крыжовник готов к употреблению. Соленый крыжовник используют для приготовления салатов или подают к мясным и рыбным блюдам.